BLACK+DECKER™

7 QUART SLOW COOKER

OLLA DE COCCIÓN LENTA DE 7 CUARTOS

MIJOTEUSE DE 7 LITRES



use and care manual
manual de uso y cuidado
guide d’utilisation ed d’entretien

SC1007D
SC2007D

Thank you for your purchase!
Gracias por su compra!
Merci de votre achat!



Register online at
Regístrese en línea en
Enregistrez le produit en ligne à

www.prodprotect.com/applica



Rate and review your products at
Evalue su producto en
Évaluez vos produits et faites vos commentaires à

www.BlackAndDeckerAppliances.com



Share your pictures & stories with us online
Comparta sus fotografías e historias con nosotros en línea
Partagez vos photos et vos histoires avec nous en ligne

Should you have any questions or concerns with your new product, please call our Customer Service Line at 1-800-231-9786 (US and Canada). Please do not return to the store.

Si usted tiene alguna inquietud o pregunta con su producto, por favor llame a nuestra línea de servicio al cliente una atención inmediata 1-800-231-9786 (EE.UU/Canadá) 01-800-714-2503 (México). No devuela a la tienda.

Si vous avez des questions ou des préoccupations à propos de votre nouveau produit, veuillez communiquer avec notre Service à la clientèle au 1 800 231-9786 (États-Unis et Canada). Veuillez ne pas rapporter le produit au magasin.

WELCOME!

Congratulations on your purchase of the Black+Decker 7 Quart Slow Cooker. We have developed this use and care guide to ensure optimal performance and your satisfaction. Save this use and care book and register your appliance online at www.prodprotect.com/applica.

CONTENTS

Please Read and Save this Use and Care Book.

IMPORTANT SAFEGUARDS.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury, including the following:

- READ ALL INSTRUCTIONS.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or base unit in water or other liquid.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow time to cool before putting on, taking off, or cleaning parts.
- It is recommended to regularly inspect the appliance. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact consumer support at the toll-free number listed in the warranty section.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, water or other hot liquids.
- To disconnect, turn the control knob to “Off”; then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- When using the appliance, provide adequate air space above and on all sides for circulation. Do not operate while it is covered or touching flammable materials, including curtains, draperies, walls and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance while in operation.
- Do not store any materials, other than the manufacturer’s recommended accessories, in this appliance when not in use.
- Do not place any of the following materials in the appliance: paper, cardboard, plastic and other flammable materials.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Do not use this appliance on an unstable surface.
- Do not attempt to heat or cook non-food items in this appliance.

Additional Safeguards:

- To prevent damage or shock hazard, do not cook directly in cooking base. Cook only in stoneware pot provided.
- Avoid sudden temperature changes, such as adding frozen foods into a heated stoneware pot.
- This appliance generates heat and escaping steam during use. Lift off glass lid carefully to avoid scalding and allow water to drip into stoneware pot.
- Never use the stoneware pot on a gas or electric cooktop or on an open flame.
- Do not cut foods directly in the stoneware pot to avoid scratching.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

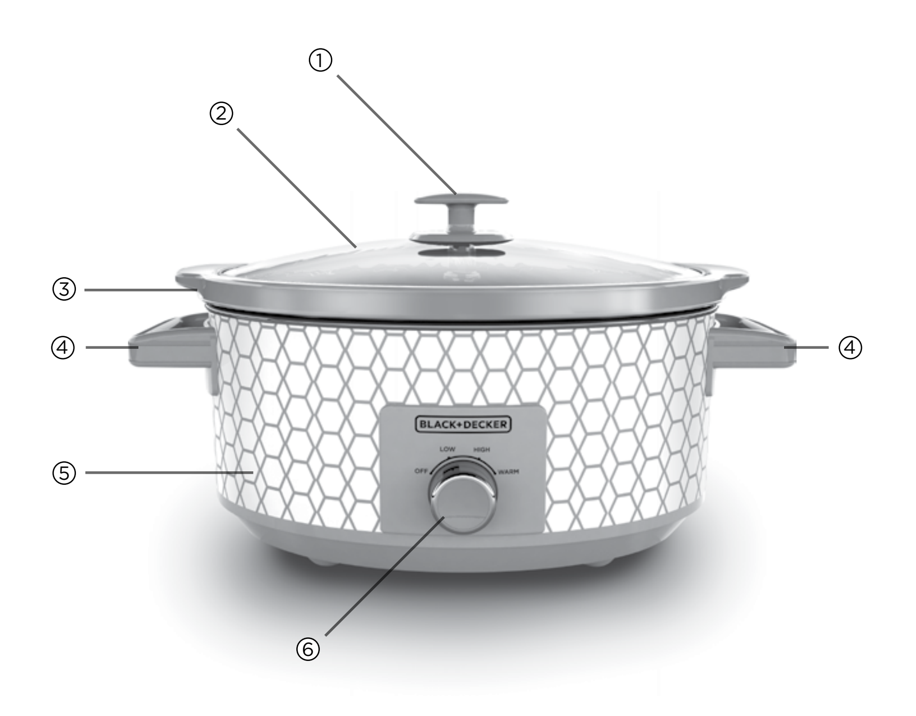
TAMPER-RESISTANT SCREW

Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

Note: If the power cord is damaged, please contact the warranty department listed in these instructions.

GETTING TO KNOW YOUR SLOW COOKER



1. Knob
   (Part # SC1007-01)
2. Tempered glass Lid
   (Part # SC1007-02)
3. Stoneware pot
   (Part # SC1007-03)
4. Cool touch handles
5. Cooking base
6. Control knob

Product may vary slightly
from what is illustrated.

GETTING STARTED

This appliance is intended for household use only.

- Remove all packing material, any stickers, and the plastic band around the power plug.
- Go to www.prodprotect.com/applica to register your product.
- Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING. Place the clean, dry stoneware pot in the cooking base
- Select a location where the slow cooker is to be used. Place the unit on a stable, heat resistant surface, free from cloth, liquids and any other flammable materials. Place the unit with ample space all the way around it, and far enough away from the wall, to allow heat to flow without damage to cabinets and walls.

IMPORTANT INFORMATION ABOUT YOUR BLACK+DECKER SLOW COOKER

- The stoneware pot gets hot. When in use, always use oven mitts or potholders when touching any outer or inner surface of the appliance
- If there is a power outage, the slow cooker will turn off. If this is discovered quickly, continue cooking when the power is restored. If you are not sure how long the slow cooker has been off, discard the food.
- During first few minutes of use you may notice smoke and a slight odor. This is caused by oil that may have been used during manufacturing of the unit and will not impact the performance.
- Do not add cold food if the stoneware pot is hot, and vice versa.
  The stoneware material is not meant to handle sudden changes in temperature.

OPERATING YOUR BLACK+DECKER SLOW COOKER

1. Add ingredients to the stoneware pot and cover with glass lid.
2. Plug in the appliance and turn the control knob to the desired heat setting.
   NOTE: *Do not use the “Warm” setting to cook.*
3. Set a kitchen timer for cook time if desired.
4. When cooking time is done, either turn the control knob to “Warm” or switch the appliance off. Do not keep foods on the “Warm” setting for more than 4 hours.
5. When ready to serve, switch the control knob to “Off”.
6. Unplug the appliance when not in use and always allow the slow cooker to completely cool before cleaning.

CARE AND CLEANING

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

Cleaning

IMPORTANT: *Never immerse cooking base in water or other liquids.*

1. Always unplug and allow to completely cool before cleaning.
2. Wash stoneware pot and glass lid in warm, soapy water. If food sticks to the stoneware pot, fill with warm, soapy water and allow it to soak before cleaning with a nonabrasive scouring pad.
NOTE: *Do not use abrasive cleaners on the stoneware pot.*
NOTE: *Both the stoneware pot and glass lid are dishwasher safe.*
3. Rinse and dry thoroughly.
4. Wipe interior and exterior of the cooking base with a soft, slightly damp cloth or sponge. Never use abrasive cleansers or scouring pads to clean the cooking base, as they may damage the surfaces.
5. Allow to dry thoroughly before storing.

Storing

Make sure that the appliance is thoroughly dry. Never wrap the cord tightly around the appliance; keep it loosely coiled. Placing the lid on upside-down for storage can help save space.

HELPFUL HINTS AND TIPS

General Tips:

- The stoneware pot should always be filled from ½ to ¾ full, to avoid over and under cooking.
  - -When only half full, check for doneness 1 to 2 hours before recommended cooking time.
  - -To avoid spillovers, do not fill slow cooker more than ¾ full.
- Always slow cook with the lid on.
  - -Do not open lid during first 2 hours of cooking; this allows heat to rise efficiently.
  - -Open the lid as little as possible to assure even cooking. Every time the lid is removed, the cooking time increases by 15–20 minutes.
- Most recipes can be cooked on either HIGH or LOW. Many recipes will give the time for both.
  - -Low: Often used for longer cooking times, 8–10 hours, or less tender cuts of meat.

-High: Cooking on high setting is similar to a covered pot on the stovetop. Foods will cook on high in about half the time required for low cooking. Additional liquid may be required as foods can boil on high.

-Warm: Only use to keep cooked foods at a food-safe serving temperature and should not be used to cook foods. It is not recommended to use “Warm” for more than 4 hours.

• Many standard recipes can be converted to slow cooker recipes with a few simple tips:

-Vegetables such as carrots, potatoes, turnips, and beats require longer cooking times than most meats. Always place them on the bottom of the stoneware pot and cover them with liquids.

-If adding fresh milk, yogurt, or cheese it should be done during the last 2 hours of cooking. Evaporated milk may be added at the start of cooking. If possible, substitute condensed soups for fresh milk or yogurt.

-Rice and pasta are not recommended for long cooking periods. Cook them separately and then add to the slow cooker during the last 30 minutes.

-Liquids do not boil away in a slow cooker like they do in conventional cooking. Reduce the amount of liquid in any recipe not designed for a slow cooker. The only exception would be soups.

• Foods cut into uniform pieces will cook faster and more evenly than foods left whole such as roast or poultry
• Removed excess fat before serving with a slice of bread, or a spoon to skim it off the top.
• To save time, fill the stoneware pot the night before and refrigerate. You may need to add some extra cooking time because the food and stoneware pot are cold.

Ingredient Tips:

DAIRY

• Milk products, especially those low in fat, tend to curdle if cooked too long; add them toward the end of the cooking time.
• Evaporated milk and condensed soups are great substitutes for milk and cream.

SOUPS AND STEWS

• Because there is little evaporation, soups and stews require less liquid than usual.
• If too thick, add additional liquid in last ½ hour of cooking or at serving time.
• Condensed soups and dry soup mixes add great flavor and body to sauces and gravies.

MEATS

- The higher the fat content, the less liquid needed. Also, place thickly sliced onions under fattier meat to keep it above the drippings.
- Browning before cooking in the slow cooker is not necessary; however, browning meats, lightly coated in flour gives more body and flavor to sauces. This works for ground meat as well.
- Make sure top of meat does not touch the lid.
- Cooking times will vary depending upon the size of the meat, the bones and the cut. Meat with bone-in will take longer to cook. Lean meats and poultry will cook faster.
- Meats slow cooked in liquids develop great flavor with a minimum of effort.
- Use HIGH for more tender cuts of meat; use LOW for tougher cuts.
- Always thoroughly thaw meats before cooking them in the slow cooker.

VEGETABLES

- Place vegetables such as carrots, potatoes, turnips, and beet at the very bottom of the stoneware pot and always cover them with liquids. They usually take longer to cook than most meat.
- Vegetables cook well; they develop better flavor and don't break down as they would in your oven.

FISH

- Fish cooks quickly; add it for the last 15 minutes.

SEASONINGS

- Fresh herbs should be added at the end of the cooking cycle. If cooked too long they lose their color and flavor.
- Dried herbs work well in the slow cooker and can be added at the beginning. They can become stronger on longer cooking; begin with less and add at end, if needed.
- Some spices and dried herbs, such as cinnamon sticks, bay leaves and whole peppercorns can become quite intense with long cooking, so use sparingly.
- If using bay leaves, remember to remove before serving.
- Whole herbs and spices flavor better in slow cooking than crushed or ground.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Food is undercooked while slow cooking	• May have used the wrong setting. • The power may have been interrupted. • The lid may have been improperly placed on the stoneware pot. • The power in your home may be slightly different. • Lid has been removed too many times during operation.	• Make sure you use the correct setting for the recipe. • If the power was interrupted and you don't know for how long; discard the food. • Make sure the lid is placed evenly on top of the stoneware pot. • Keep the lid closed. Every time the lid is removed it adds 15–20 minutes to the cooking time.
Food is overcooked while slow cooking	• There may be a difference between your favorite recipe and the operation of the slow cooker. • Not all slow cookers cook exactly the same; the settings could be cooking slightly different than slow cookers that have been used previously.	• As you use the slow cooker settings, make note of any changes in time on your favorite recipes.
The meat was done but the vegetables were under-cooked while slow cooking	• The foods may have been improperly placed in the slow cooker.	• Place the vegetables on the bottom and sides of the stoneware pot. • Place the meat on top of the vegetables and in the center of the stoneware pot.

If additional assistance is needed, please contact our consumer service team at 1-800-231-9786.

RECIPES

LENTIL SOUP

Servings: 8

Ingredients:

- ¼ lb. pancetta
- 8 oz. smoked sausage, cut into bite-size pieces
- 1 cup chopped onion
- 2 large cloves garlic, chopped
- 6 cups vegetable broth or water
- 1 lb. dried lentils, sorted and rinsed
- 1 can (16 oz.) garbanzo beans, rinsed and drained
- 1 can (14 ½ oz.) diced tomatoes
- 1 ½ cup chopped carrots
- 1 cup thickly sliced celery
- 1 tsp. dried thyme
- 1 ½ tsp. salt
- ½ tsp. black pepper
- ½ cup chopped celery leaves

Directions:

In a skillet, cook pancetta over medium heat until golden on all sides, stirring often. Remove with slotted spoon and set aside. Add onion and garlic to skillet and cook until onion is softened. Spoon the mixture into the Black+Decker Slow Cooker stoneware pot. Add pancetta and remaining ingredients, except celery leaves.

Cover and cook on HIGH for 4 to 5 hours or LOW for 8-10 hours, until lentils are very tender. Stir in celery leaves.

PORK ROAST WITH TART CHERRIES

Servings: 12

Ingredients:

- 4 lb. bone-in pork loin roast
- 1 Tbsp. olive oil
- 1 tsp. salt
- ½ tsp. seasoned pepper
- 3 cups tart pitted cherries
- 1 cup apple juice
- ½ cup water
- 2 Tbsp. brown sugar
- 2 Tbsp. tomato paste
- 2 large cloves garlic, chopped
- 1 tsp. oregano

Directions:

In a skillet, brown pork on all sides in olive oil. Season with salt and pepper.

Place pork in the Black+Decker Slow Cooker stoneware pot, fat side up.

In large measuring cup or bowl, combine remaining ingredients; stir to blend. Pour over pork. Cover and cook on HIGH for 4 hours or on LOW for 6 hours, until pork is tender.

BEEF POT ROAST

Servings: 8 to 10

Ingredients:

- 6 medium carrots, cut in 2 ½ inch pieces (about 2 cups)
- 4 medium potatoes, quartered
- 1 bag (20 oz.) frozen pearl onions
- 4 large cloves garlic, chopped
- 4 lb. boneless bottom round roast
- ½ tsp. salt
- ¼ tsp. coarsely ground pepper
- 1 envelope beef onion soup mix
- 1 cup beef broth
- 1 ½ tsp. herbs de Provence
- ½ tsp. dried thyme

Directions:

Place half of the vegetables on bottom the Black+Decker Slow Cooker stoneware pot. Season beef with salt and pepper. Place on top of vegetables.

Add remaining vegetables. Spread around roast.

In measuring cup or bowl, combine remaining ingredients; stir to blend. Pour over beef. Cover with glass lid.

Cook on LOW for 6 hours, until beef is tender.

SHREDDED PORK SANDWICHES

Servings: 12

Ingredients:

- 2 large Vidalia onions, sliced
- 3 ½ lb. fresh pork butt or loin
- ½ tsp. salt
- ¼ tsp. coarse black pepper
- 1 cup barbecue sauce
- 1 cup beef broth
- ¼ cup honey
- ¼ cup fresh lime juice
- ¼ cup spicy brown mustard
- 2 Tbsp. tomato paste
- Hamburger buns
- Cole slaw

Directions:

Place onions in bottom of the Black+Decker Slow Cooker stoneware pot.

Then season pork with salt and pepper and place on top of onions, fat side up.

In large measuring cup or bowl, combine remaining ingredients; stir to blend. Pour over pork. Cover and cook on HIGH for 5 hours or until pork shreds easily when touched with a fork.

Place pork on cutting board and allow to rest 5 minutes. Using 2 forks, shred pork. Return the meat to the slow cooker

Serve warm on buns topped with coleslaw.

BEEF SHORT RIBS

Servings: 6 to 8

Ingredients:

3 lbs. bone-in beef short ribs
2 tsp. salt
½ tsp. coarsely ground black pepper
2 Tbsp. olive oil
2 cups carrots, cut in 2-inch pieces
2 cups sliced celery
1 cup coarsely chopped onion
2 large cloves garlic, chopped
1 can (14 ½ oz.) diced tomatoes
¼ cup balsamic vinegar
2 Tbsp. tomato paste
1 bay leaf

Directions:

Season short ribs with salt and pepper. In a skillet, brown ribs over medium heat, about 3 minutes each side. Transfer to the Black+Decker Slow Cooker stoneware pot. Top with vegetables.

Combine remaining ingredients and pour over meat and vegetables.

Cover and cook on HIGH for 5 to 6 hours or LOW setting for 6 to 8 hours, until beef is tender. Remove bay leaf before serving.

SLOW COOKER VEGETABLE LASAGNA

No need to cook the noodles for this recipe. The noodles become tender when slow cooked in the sauce.

Servings: 8

Ingredients:

2 Tbsp. oil
1 cup sliced zucchini
1 cup sliced yellow summer squash
½ lb. sliced fresh mushrooms
½ cup chopped onion
1 jar (24 oz.) spaghetti sauce
1 container (15 oz.) ricotta cheese
1 egg
1 pkg. (8 oz.) shredded mozzarella cheese
½ cup grated Parmesan cheese, divided
8 uncooked lasagna noodles

Directions:

Heat oil in large skillet on medium heat. Add squash, mushrooms and onions, cook and stir 3-5 min. or until vegetables are tender. Stir vegetables into sauce.

Mix ricotta together ricotta cheese, egg, mozzarella and ¼ cup Parmesan cheese.

To assemble, spoon ½ of the vegetable mixture into bottom of slow cooker. Top with half the noodles (broken to fit) and half the cheese mixture. Repeat for second layer.

Cover slow cooker with lid and cook on HIGH for 2 to 3 hours or LOW setting 4 to 5 hours or until liquid is absorbed and lasagna is hot.

Turn slow cooker off and let stand 10 min.

Sprinkle with remaining Parmesan before serving.

WARRANTY INFORMATION

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number listed within this section. Please DO NOT return the product to the place of purchase. Also, please DO NOT mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

Two-Year Limited Warranty
(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?
- Any defect in material or workmanship provided; however, Spectrum Brands, Inc.'s liability will not exceed the purchase price of product.

For how long?
- Two years from the date of original purchase with proof of purchase.

What will we do to help you?
- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?
- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at www.prodprotect.com/applica, or call toll-free **1-800-231-9786,** for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call **1-800-738-0245.**

What does your warranty not cover?
- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?
- This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state or province to province.

¡BIENVENIDO!

Felicitaciones por su compra de la olla de cocción lenta de 7 cuartos de Black+Decker. Hemos diseñado esta guía para asegurar un rendimiento óptimo del producto y garantizar su satisfacción completa. Conserve este manual de uso y cuidado y asegúrese de registrar su producto en línea, visitando www.prodprotect.com/applica.

ÍNDICE

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se debe respetar ciertas medidas de seguridad a fin de reducir el riesgo de un incendio, un choque eléctrico y (o) lesiones a las personas, incluyendo las siguientes:

- LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, enchufe o aparato en agua u otro líquido.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas o las perillas.
- Todo aparato eléctrico utilizado en la presencia de los niños o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfrie antes de colocarle o retirarle las piezas.
- Se recomienda inspeccionar el aparato regularmente. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de haber fallado o que haya sido dañado de cualquier otra manera. Comuníquese con el departamento de Servicio para el Cliente, llamando gratis al número que aparece en la sección de Garantía.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones personales.
- No utilice el aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica, ni en un horno caliente.
- Se requiere proceder con extrema precaución cuando se mueve un aparato que contiene alimentos calientes, agua u otros líquidos calientes.
- Para desconectar el aparato, gire la perilla de control a la posición de apagado (OFF); luego desenchúfelo del tomacorriente.
- No utilice el aparato para otro fin que no sea para el que fué diseñado.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo los niños) con su capacidad física, sensorial o mental reducida, o con falta de experiencia o sabiduria, a menos que sean supervisadas o instruidas acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.
- Cuando vaya a utilizar el aparato, asegúrese de dejar suficiente espacio en la parte superior y en todos los costados para permitir que el aire circule. No opere el aparato mientras esté cubierto o si ha entrado en contacto con materiales inflamables, incluyendo las cortinas, las paredes u otros materiales similares. Asegúrese de no colocar nada encima del aparato mientras esté en uso.
- Cuando este aparato no esté en funcionamiento, no se debe almacenar nada que no sea los accesorios recomendados por el fabricante.
- No introduzca ninguno de los siguientes materiales en el horno: papel, cartón, plástico ni otros materiales inflamables.
- El aparato no está diseñado para funcionar a través de un reloj automático externo o con un sistema de control remoto separado.
- No utilice este aparato sobre una superficie inestable.
- No trate de calentar o cocinar nada que no sea alimento en este aparato.

Medidas de Seguridad Adicionales:

- Para prevenir daños o riesgos de descarga eléctrica, no cocine sobre la base de cocción. Cocine solamente en la olla de gres provista.
- Evite los cambios de temperatura repentinos, tales como añadir alimentos congelados dentro de una olla de gres caliente.
- Este aparato genera calor y escape de vapor durante su uso. Levante la tapa de vidrio cuidadosamete para evitar quemaduras y permitir que el agua escurra dentro de la olla de gres.
- Nunca use la olla de gres en una estufa de gas o eléctrica, o sobre una llama expuesta.
- No corte los alimentos directamente en la olla de gres para evitar rayones.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico solamente.

ENCHUFE POLARIZADO

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en un tomacorriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en le tomacorriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

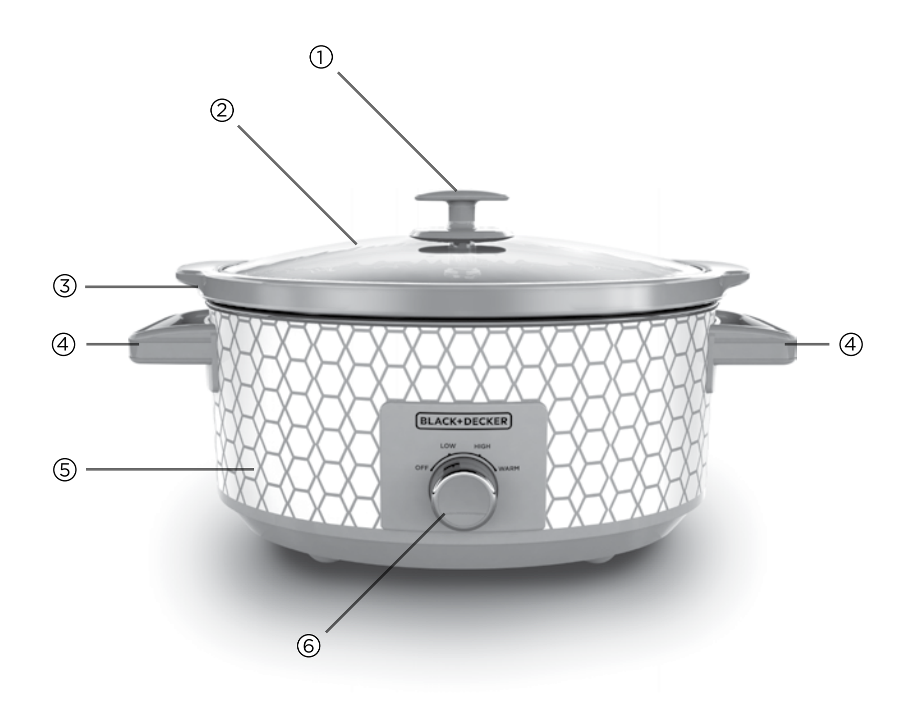
TORNILLO DE SEGURIDAD

Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado

CABLE ELÉCTRICO

Nota: Si el cable de alimentación está dañado, por favor llame al número del departamento de garantía que aparece en estar instrucciones.

CONOZCA SU OLLA DE COCCIÓN LENTA



1. Perilla de la tapa
   (pieza no. SC1007-01)
2. Tapa de vidrio resistente
   (pieza no. SC1007-02)
3. Olla de gres
   (pieza no. SC1007-02)
4. Asas frías al tacto
5. Base de cocción
6. Perilla de control

El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado aquí.

PREPARACIÓN PARA UTILIZAR SU OLLA DE COCCIÓN LENTA

Este aparato es para uso doméstico solamente.

- Retire todo material de empaque, cualquier etiqueta y la tira plástica alrededor del enchufe.
- Por favor, visite www.prodprotect.com/applica para registrar su garantía.
- Lave todas las piezas removibles según las instrucciones en la sección de CUIDADO Y LIMPIEZA. Coloque la olla de gres limpia y seca en la base de cocción.
- Escoja un lugar apropiado para utilizar la olla de cocción lenta. Seleccione una superficie estable, resistente al calor, que no contenga paños, líquidos ni nungún otro material inflamable. Coloque la unidad en un área que tenga suficiente espacio alrededor y lejos de la pared para permitir que el calor fluya sin causar daño alguno a los gabinetes y las paredes.

INFORMACIÓN IMPORTANTE ACERCA DE SU OLLA DE COCCIÓN LENTA BLACK+DECKER

- La olla de gres se calienta. Cuando la esté utilizando, siempre use guantes de cocina o agarraderas de ollas al tocar cualquier superficie interior o exterior de la olla.
- En caso de que ocurra una interrupción de electricidad, la olla de cocción lenta se apagará. Si esto se detecta rápidamente, continue cocinando cuando la electricidad sea restaurada. Si no sabe cuánto tiempo ha estado sin funcionar la olla, deseche los alimentos.
- Durante los primeros minutos de uso, podría notar un humo y un ligero olor. Esto es ocasionado por el aceite utilizado durante el proceso de fabricación y no afectará el rendimiento de la unidad.
- No añada alimentos fríos en la olla de gres si está caliente y viceversa. El material de la olla de gres no está diseñado para sostener cambios repentinos de temperatura.

USO DE SU OLLA DE COCCIÓN LENTA BLACK+DECKER

1. Añada los ingredientes que va a cocinar en la olla de gres y coloque la tapa de vidrio sobre la olla.
2. Enchufe el aparato y gire la perilla de control al ajuste de temperatura deseado.

NOTA: *No utilice el ajuste “Warm” (calentar) para cocinar.*

3. Ajuste un reloj automático de cocina al tiempo de cocción deseado.
4. Cuando el tiempo de cocción termine, gire la perilla de control al ajuste “Warm” (calentar) o apague la olla. No mantenga los alimentos en el ajuste “Warm” por más de 4 horas.
5. Cuando esté listo para servir, gire la perilla de control a la posicion “Off” (apagado).
6. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y siempre permita que la olla de cocción lenta se enfríe completamente antes de limpiarla.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Este producto no contiene piezas que se puedan reparar por el usuario. Consulte al personal de servicio calificado.

Limpieza

Importante: *Nunca sumerja la base de cocción en agua ni otros líquidos.*

1. Siempre desenchufe y deje enfriar el aparato antes de limpiarlo.
2. Lave la olla de gres y la tapa de vidrio en agua caliente jabonosa. Si los alimentos se pegan a la olla de gres, llénela con agua caliente jabonosa y deje en remojo antes de limpiarla con una almohadilla de fregar que no sea abrasiva.

NOTA: *Retire todo material de empaque, cualquier etiqueta y la tira plástica alrededor del enchufe.*

NOTA: *La olla de gres así como la tapa de vidrio pueden lavarse en la máquina lavaplatos.*

3. Enjuague y seque bien.
4. Pase un paño o esponja suave, ligeramente humedecido por la superficie interior y exterior de la base de cocción. Nunca utilice limpiadores o almohadillas de fregar abrasivos para limpiar la base de cocción, ya que pueden dañar las superficies.
5. Permita que el aparato se seque bien antes de almacenarlo.

Almacenamiento

Asegúrese de que el aparato esté seco completamente. Nunca enrolle el cable apretado alrededor del aparato; manténganlo enrollado holgadamente. Invierta la tapa para almacenarla, esto puede ayudar a ahorrar espacio.

PISTAS Y CONSEJOS ÚTILIES

Consejos generales:

- La olla de gres siempre debe estar llena de ½ a ¾ de su capacidad, para evitar la cocción excesiva o insuficiente.
  - Cuando esté medio llena, verifique el progreso de la cocción 1 a 2 horas antes del tiempo de cocción recomendado.
  - Para evitar derrames, no llene la olla de cocción lenta más de ¾ de su capacidad.
- Siempre cocine con la tapa colocada sobre la olla.
  - No abra la tapa durante las primeras 2 horas de cocción; esto permite que el calor se eleve de manera eficiente.
  - Abra la tapa lo menos posible para asegurar que la cocción sea uniforme. Cada vez que la tapa se retira, el tiempo de cocción aumenta 15 a 20 minutos.
- La mayoría de las recetas pueden ser cocinadas a temperatura alta (HIGH) o baja (LOW). Muchas recetas indicarán el tiempo de cocción para ambas temperaturas.
  - Baja (LOW): Utilizada con frecuencia para tiempos de cocción más largos, 8 a 10 horas o para cortes de carnes menos tiernos.

- Alta (HIGH): La cocción en el ajuste de temperatura alta (HIGH) es similar a la de una olla tapada en la estufa. Los alimentos se cocinarán a temperatura alta en la mitad del tiempo requerido para la cocción a temperatura baja. Podría ser necesario añadir más líquido ya que los alimentos pueden hervir a temperatura alta.

- Calentar (Warm): Solo se debe utilizar para mantener los alimentos cocinados a una temperatura adecuada para servirlos y no se debe utilizar para cocinar alimentos. No es recomendado utilizar el ajuste "Warm" (calentar) por más de 4 horas.

• Muchas recetas regulares pueden ser convertidas a recetas para olla de cocción, siguiendo unos simples consejos:

- Los vegetales como las zanahorias, las papas, los nabos y las remolachas requieren tiempos de cocción más largos que para la mayoría de las carnes. Siempre colóquelos en el fondo de la olla de gres y cúbralos con líquidos.

- Si se añade leche fresca, yogur o queso, se debe hacer durante las 2 últimas horas del ciclo de cocción. La leche evaporada puede ser añadida al principio de la cocción. Si es posible, sustituya la leche fresca o el yogur con sopas condensadas.

- No es recomendado cocinar el arroz ni la pasta por largos períodos de tiempo. Cocínelos por separado y luego añádalos a la olla durante los últimos 30 minutos de cocción.

- Los líquidos no se hierven en una olla de cocción lenta igual que en el método de cocción tradicional. Reduzca la cantidad de líquido en cualquier receta que no haya sido creada para la olla de cocción lenta. La única excepción sería las sopas.

• Los alimentos cortados en piezas uniformes se cocinarán más rápido y de manera más uniforme que los alimentos enteros, tales como los asados o las aves.
• Remueva el exceso de grasa, antes de servir, con una rebanada de pan o una cuchara para sacar la grasa de la parte superior.
• Para ahorrar tiempo, llene la olla de gres la noche anterior y coloque en el refrigerador. Es posible que necesite aumentar el tiempo de cocción porque los alimentos y la olla de gres estarán fríos.

Consejos para los Ingredientes:

LÁCTEOS

• Los productos derivados de la leche, en especial áquellos bajos en grasa, tienden a cuajarse si se cocinan durante mucho tiempo; añádalos casi al final del tiempo de cocción.
• La leche evaporada y las sopas condensadas son grandes sustitutos de la leche y la crema.

SOPAS Y GUISOS

• Como el nivel de evaporación es bajo, las sopas y los guisos requieren menos líquido de lo normal.
• Si están muy espesos, añada más líquido en la última Ð hora de cocción o al momento de servir.
• Las sopas condensadas y las mezclas de sopa secas añaden un gran sabor y más consistencia a las salsas.

CARNES

- A mayor cantidad de contenido graso, menor la cantidad de líquido necesaria. Además, coloque rebanadas gruesas de cebolla debajo de la carne que contenga más grasa para mantenerla encima de la grasa que se escurre.
- No es necesario dorar los alimentos antes de cocinarlos en la olla de cocción lenta; sin embargo, las carnes doradas, ligeramente cubiertas con una capa de harina, le dan más consistencia y sabor a las salsas. Esto también funciona con la carne molida.
- Asegúrese de que la carne no toque la tapa de la olla.
- Los tiempos de cocción variarán según el tamaño de la carne, los huesos y el corte. La carne con hueso tardará más en cocinarse. Las carnes magras y de ave se cocinarán más rápidamente.
- Las carnes cocinadas lentamente en líquidos producen un gran sabor con mínimo esfuerzo.
- Use la temperatura alta (HIGH) para cortes de carne más tiernos; use temperatura baja (LOW) para cortes más duros.
- Siempre desecongele bien las carnes antes de cocinarlas en la olla de cocción lenta.

VEGETALES

- Coloque los vegetales como las zanahorias, las papas, los nabos y las remolachas en el fondo de la olla de gres y siempre cúbralos con líquidos. Por lo general, estos toman más tiempo en cocinarse que las carnes.
- Los vegetales se cocinan bien; generan más sabor y no se deshacen como lo harían en el horno.

PESCADO

- El pescado se cocina rápidamente; añádalo durante los últimos 15 minutos del ciclo de cocción.

CONDIMENTOS

- Las hierbas frescas deben ser añadidas al final del ciclo de cocción. Si se cocinan durante mucho tiempo, pierden su color y sabor.
- Las hierbas secas se cocinan bien en la olla de cocción lenta y pueden ser añadidas al comienzo de la cocción. Éstas pueden endurecerse si el tiempo de cocción es prolongado; comience con menos y añada más al final, si es necesario.
- Algunas especias y hierbas secas, como la canela en rama, las hojas de laurel y los granos enteros de pimienta, intensifican su sabor si la cocción es prolongada; utilícelos con moderación.
- Si usa hojas de laurel, recuerde sacarlas antes de servir.
- Las hierbas y especias enteras dan mejor sabor en la cocción lenta que las trituradas y las molidas.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
Los alimentos están medio crudos.	• Puede ser que haya utilizado el ajuste de temperatura incorrecto. • Puede haber ocurrido una interrupción de electricidad. • La tapa puede haber sido colocada incorrectamente en la olla de gres. • La electricidad de su casa puede ser ligeramente diferente. • La tapa ha sido retirada demasiadas veces durante el funcionamiento.	• Asegúrese de haber utilizado el ajuste correcto para su receta. • Si la electricidad fué interrumpida, y usted no sabe por cuanto tiempo, deseche la comida. • Asegúrese de que la tapa esté colocada sobre la olla de gres. • Mantenga la tapa cerrada. Cada vez que la tapa es retirada, esto agrega 15 a 20 minutos al tiempo de cocción.
Los alimentos están demasiado cocinados.	• Puede ser que haya una diferencia entre su receta favorita y la forma en que funciona su olla de cocción lenta. • No todas las ollas de cocción lenta cocinan exactamente igual; los ajustes pueden estar cocinando un poco diferente a los de las ollas de cocción lenta que han sido utilizadas anteriormente.	• Cuando use su olla de cocción lenta, anote cualquier cambio en los tiempos de su receta favorita.
La carne se cocinó pero los vegetales no se cocinaron bien.	• Los alimentos pueden haber sido colocados incorrectamente en la olla de cocción lenta.	• Coloque los vegetales en el fondo y en los costados de la olla de gres. • Coloque la carne encima de los vegetales y en el centro de la olla de gres.

Si necesita asistencia adicional, favor the ponerse en contacto con nuestro equipo de servicio al consumidor llamando al número 1-800-231-9786.

RECETAS

SOPA DE LENTEJAS

Porciones: 8

Ingredientes:

¼ libra de panceta (tocino)
8 onzas de salchicha ahumada, cortada en pedazos del tamaño de un bocado
1 taza de cebolla picada
2 dientes de ajo grandes, picados
6 tazas de caldo de vegetal o agua
1 libra de lentejas secas, escogidas y enjuagadas
1 lata (16 onzas) de garbanzos, enjuagados y escurridos
1 lata (14 ½ onzas) de tomates cortados en cubos
1 ½ taza de zanahorias picadas
1 taza de apio rebanado en tiras gruesas
1 cucharadita de tomillo seco
1 ½ cucharadita de sal
½ cucharadita de pimienta molida negra
½ taza de hojas de apio, picadas

Preparación:

En una sartén, cocine la panceta a temperatura mediana hasta que esté dorada por todos los costados, revolviendo con frecuencia. Retire utilizando una cuchara con ranuras y ponga a un lado. Añada la cebolla y el ajo en la sartén y concínelos hasta que estén ablandados. Vierta la mezcla con la cuchara dentro de la olla de gres removible de la olla de cocción lenta Black+Decker. Añada la panceta y los demás ingredientes, excepto las hojas de apio.

Cubra con la tapa y cocine a temperatura alta (High) durante 4 a 5 horas o a temperatura baja (Low) durante 8 a 10 horas hasta que las lentejas estén bien ablandadas. Incorpore las hojas de apio.

CARNE DE CERDO ASADA CON CEREZAS ÁCIDAS

Porciones: 12

Ingredientes:

4 libras de lomo de cerdo para asar, con hueso
1 cucharada de aceite de oliva
1 cucharadita de sal
½ cucharadita de pimienta condimentada
3 tazas de cerezas ácidas, sin semilla
1 taza de jugo de manzana
½ taza de agua
2 cucharadas de azúcar moreno
2 cucharadas de concentrado de tomate
2 dientes de ajo grandes, picados
1 cucharadita de oregano

Preparación:

En una sartén, dore la carne de cerdo por todos los costados en aceite de oliva. Sazone con sal y pimienta.

Coloque la carne de cerdo en la olla de gres removible de la olla de cocción lenta de Black+Decker con el lado con grasa hacia arriba.

En una taza de medir o recipiente grande, combine los demás ingredientes; revuelva para mezclar. Vierta la mezcla sobre la carne de cerdo. Tape la olla y cocine a temperatura alta (HIGH) durante 4 horas o a temperatura baja (LOW) durante 6 horas hasta que la carne de cerdo esté tierna.

CARNE DE RES ASADA

Porciones: 8 a 10

Ingredientes:

- 6 zanahorias medianas, cortadas en trozos de 2 ½ pulgadas (aproximadamene 2 tazas)
- 6 papas medianas, cortadas en cuartos
- 1 bolsa (20 onzas) de cebollas perlas
- 4 dientes de ajo, picados
- 4 libras de paleta de carne de res para asar, sin hueso
- ½ cucharadita de sal
- ¼ de cucharadita de pimienta molida gruesa
- 1 sobre de mezcla para sopa con sabor a cebolla y carne
- 1 taza de caldo de res
- 1 ½ cucharaditas de hierbas provenzales
- ½ cucharadita de tomillo seco

Preparación:

Coloque la mitad de los vegetales en el fondo de la olla de gres removible de la olla de cocción lenta de Black+Decker. Sazone la carne con sal y pimienta. Colóquela encima de los vegetales.

Añada el resto de los vegetales. Esparza los vegetales alrededor de la carne para asar.

En una taza de medir o un recipiente, combine los demás ingredientes; revuelva para mezclar. Vierta la mezcla sobre la carne. Cubra con la tapa de vidrio.

Cocine a temperatura baja (LOW) durante 6 horas, hasta que la carne esté tierna.

SÁNDWICHES DE CARNE DE CERDO DESMENUZADA

Porciones: 12

Ingredientes:

- 2 cebollas Vidalia grandes, cortadas en rebanadas
- 3 ½ libras de paleta o lomo de cerdo
- ½ cucharadita de sal
- ¼ de cucharadita de pimienta negra, de molido grueso
- 1 taza de salsa de barbacoa embotellada
- 1 taza de caldo de res
- ¼ taza de miel
- ¼ taza de jugo de lima fresco
- ¼ taza de mostaza parda condimentada
- 2 cucharadas de salsa de tomate concentrada
- Pan de hamburguesas
- Ensalada de col

Preparación:

Coloque las cebollas en el fondo de la olla de gres removible de la olla de cocción lenta de Black+Decker. Luego sazone la carne de cerdo con sal y pimienta y colóquela encima de las cebollas, con el lado con grasa hacia arriba.

En una taza de medir o recipiente grande, combine los demás ingredientes; revuelva para mezclar. Vierta la mezcla sobre la carne de cerdo. Cubra y cocine a temperatura alta por 5 horas o hasta que la carne de cerdo se desmenuze fácilmente al tocarla con un tenedor.

Coloque la carne de cerdo sobre una tabla de cortar y déjela reposar por 5 minutos. Usando 2 tenedores, desmenuze la carne de cerdo. Colóquela de nuevo en la olla de cocción lenta.

Sírvala caliente en panes de hamburguesas con la ensalada de col por encima.

COSTILLAS CORTAS DE RES

Porciones: 6 a 8

Ingredientes:

- 3 libras de costillas cortas de res con hueso
- 2 cucharaditas de sal
- ½ tsp. coarsely ground black pepper
- cucharadita de pimienta negra de molido grueso
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 tazas de zanahorias, cortadas en trozos de 2 pulgadas
- 2 tazas de apio, cortadas en rebanadas
- 1 taza de cebolla. picada gruesa
- 2 dientes de ajo grandes, picados
- 1 lata (14 ½ onzas) de tomates picados en cubos
- ¼ de taza de vinagre balsámico
- 2 cucharadas de concentrado de tomate
- 1 hoja de laurel

Preparación:

Sazone las costillas con sal y pimienta. En una sartén, dore las costillas a temperatura mediana, aproximadamente 3 minutos por cada lado. Transfiera a la olla de gres removible de la olla de cocción lenta Black+Decker. Cubra con los vegetales.

Combine el resto de los ingredientes y vierta la mezcla sobre las costillas y los vegetales.

Cubra la olla con la tapa y cocine a temperatura alta (HIGH) durante 5 a 6 horas o a temperatura baja (LOW) durante 6 a 8 horas, hasta que la carne esté tierna. Retire la hoja de laurel antes de servir.

LASAÑA DE VEGETALES EN OLLA DE COCCIÓN LENTA

No es necesario cocinar las láminas de lasaña para esta receta. Las láminas se ablandan cuando se cocinan lentamente en la salsa.

Porciones: 8

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 taza de calabacín, cortado en rebanadas
- 1 taza de calabaza amarilla de verano, cortada en rebanadas
- ½ libra de champiñones, cortados en rebanadas
- ½ taza de cebolla picada
- 1 pomo (24 onzas) de salsa de tomate para espagueti
- 1 envase (15 onzas) de queso ricotta
- 1 huevo
- 1 paquete (8 onzas) de queso mozzarella, desmenuzado
- ½ taza de queso parmesano rallado, cantidad dividida
- 8 láminas secas de pasta para lasaña, sin cocinar

Preparación:

En una sartén, caliente el aceite de oliva a temperatura mediana. Añada la calabaza, los champiñones y la cebolla, cocine y revuelva 3 a 5 minutos o hasta que los vegetales estén blandos. Añada los vegetales a la salsa y revuélvalos.

Mezcle el queso ricotta, el huevo, el queso mozzarella y ¼ de taza de queso parmesano.

Para armar la lasaña, utilizando una cuchara añada la mitad de la mezcla de vegetales en el fondo de la olla de gres removible. Cubra con la mitad de las láminas de lasaña (partidas para que quepan) y la mitad de la mezcla de queso. Repita para la segunda capa.

Cubra la olla con la tapa y cocine a temperatura alta (HIGH) durante 2 a 3 horas o a temperatura baja (LOW) durante 4 a 5 horas o hasta se absorba el líquido y la lasaña esté caliente. Apague la olla de cocción lenta y deje reposar por 10 minutos. Espolvoréela con queso parmesano antes de servir.

INFORMACIÓN DE GARANTÍA

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio que se indica para el país donde usted compró su producto. NO devuélva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

Dos Años de Garantía Limitada
(Solamente aplica en los Estados Unidos y el Canadá).

¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra que no haya sido generado por el uso incorrecto del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por dos años a partir de la fecha original de compra mientras que tenga una prueba de la compra.

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

- Conserve el recibo original como comprobante de la fecha de compra, comuníquese con el centro de servicio de su país y haga efectiva su garantía si cumple lo indicado en el manual de instrucciones.

¿Cómo se puede obtener servicio?

- Conserve el recibo original de compra.
- Para servicio al cliente y para registrar su garantía, visite www.prodprotect.com/applica, o llame al número **1-800-231-9786,** para servicio al cliente
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado. **1-800-738-0245.**

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales.
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera.
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto.
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra.
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato.
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto.
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales.

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos y el consumidor podría tener otros derechos que varían de una región a otra.

BIENVENUE!

Félicitations pour votre achat de la mijoteuse de 7 litres de Black+Decker. Nous avons élaboré le présent guide d'utilisation et d'entretien pour assurer le rendement optimal du produit et votre entière satisfaction. Conservez le présent guide d'utilisation et d'entretien, et enregistrez votre appareil en ligne au www.prodprotect.com/applica.

MATIÈRES

Veuillez lire et conserver ce guide d'entretien et d'utilisation.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de base doivent toujours être observées, y compris ce qui suit:

- LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.
- Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons de l'appareil.
- Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'un enfant ou que ce dernier s'en sert.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en marche et avant le nettoyage. Le laisser refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces.
- Il est recommandé d'inspecter régulièrement l'appareil. Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon sont abîmés, qui présente un problème de fonctionnement, ou qui est endommagé de quelque façon que ce soit. Communiquer avec le Service de soutien à la clientèle au numéro sans frais indiqué à la section « Garantie ».
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant présente des risques de blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre du rebord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher une surface chaude.
- Ne pas placer l'appareil sur un brûleur au gaz ou électrique, ou à proximité, ni dans un four chaud.
- Faire preuve d'une grande prudence au moment de déplacer un appareil qui contient des aliments chauds, de l'eau chaude ou d'autres liquides chauds.
- Pour débrancher l'appareil, mettre le commutateur en position d'arrêt (OFF), puis retirer la fiche de la prise de courant murale.
- N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou dirigées par une personne responsable de leur sécurité pendant l'utilisation.
- Les enfants doivent être supervisés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- Lorsque l'appareil est en marche, prévoir un espace adéquat au-dessus et sur tous les côtés de l'appareil pour la circulation d'air. Ne pas utiliser l'appareil s'il est recouvert de matières inflammables comme des rideaux, draperies, murs, etc. ou que ces dernières sont en contact avec l'appareil. Ne rien déposer sur l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- Ne pas ranger d'articles, autres que les accessoires recommandés par le fabricant, dans l'appareil lorsqu'il n'est pas en fonction.
- Ne pas mettre dans la mijoteuse : papier, carton, plastique et autres matériaux inflammables.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un dispositif de télécommande séparé.
- Ne pas utiliser cet appareil sur une surface instable.
- Ne pas tenter de chauffer ou de cuire d'articles autres que des aliments dans la mijoteuse.

Autres mises en garde :

- Pour prévenir les dommages et les chocs électriques, ne pas faire cuire d'aliments directement sur la base. Cuire les aliments uniquement dans la cocotte en grès fournie.
- Éviter les brusques changements de température comme l'ajout d'aliments surgelés dans la cocotte chaude.
- Cet appareil produit de la chaleur, et de la vapeur s'en échappe pendant l'utilisation. Soulever délicatement le couvercle de verre pour éviter les brûlures et laisser l'eau s'égoutter dans la cocotte.
- Ne jamais utiliser la cocotte en grès sur une cuisinière au gaz ou électrique, ou sur une flamme nue.
- Ne pas cuire d'aliments directement dans la cocotte en grès pour éviter les égratignures.

CONSERVER CES MESURES.

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique.

FICHE MISE À LA TERRE

Par mesure de sécurité, le produit comporte une fiche mise à la terre qui n'entre que dans une prise à trois trous. Il ne faut pas neutraliser ce dispositif de sécurité. La mauvaise connexion du conducteur de terre présente des risques de secousses électriques. Communiquer avec un électricien certifié lorsqu'on se demande si la prise est bien mise à la terre.

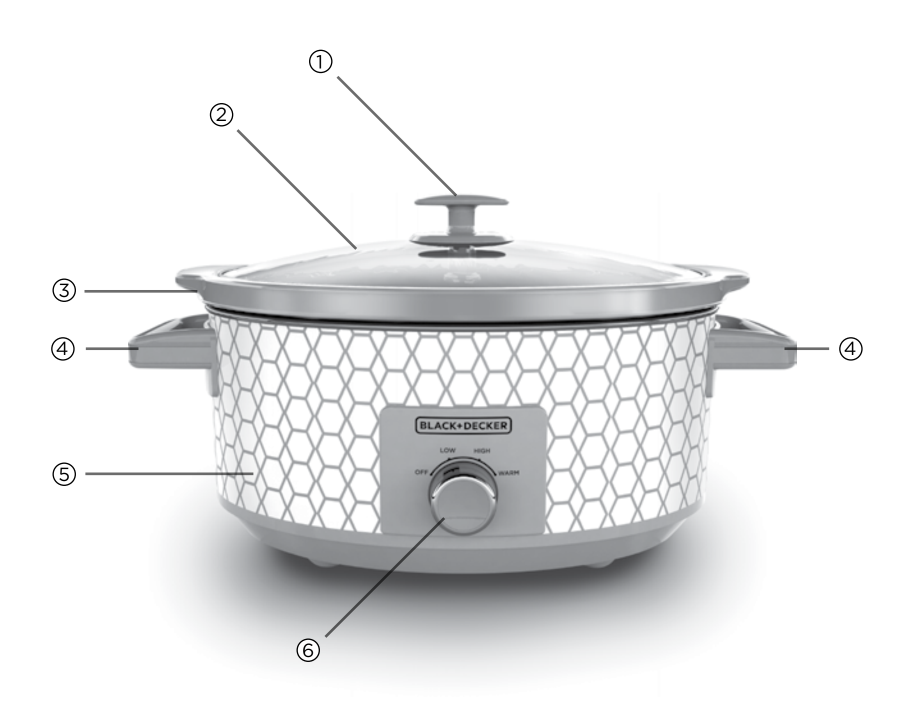
VIS INDESSERRABLE

AVERTISSEMENT : L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.

CORDON

Remarque : Si le cordon d'alimentation est endommagé, veuillez communiquer avec le Service de la garantie dont les coordonnées figurent dans les présentes instructions.

FAMILIARISATION AVEC VOTRE MIJOTEUSE



1. Poignée
   (no de pièce SC1007-01)
2. Couvercle en verre trempé
   (no de pièce SC1007-02)
3. Cocotte en grès
   (no de pièce SC1007-03)
4. Poignées fraîches au toucher
5. Base de cuisson
6. Commutateur

Le produit peut différer légèrement de celui qui est illustré.

POUR COMMENCER

Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation domestique.

- Retirer tout matériau d'emballage, toute étiquette et la bande de plastique entourant la fiche.
- Aller à www.prodprotect.com/applica pour enregistrer votre produit.
- Laver toutes les pièces amovibles en suivant les directives de la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE. Placer la cocotte en grès propre et sèche dans la base de cuisson.
- Choisir un endroit où installer la mijoteuse. Placer l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur, exempte de tissus, de liquides et d'autres matériaux inflammables. Installer l'appareil en laissant suffisamment d'espace tout autour, et le placer suffisamment loin du mur pour favoriser la circulation de la chaleur sans endommager les armoires et les murs.

RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS SUR LA MIJOTEUSE BLACK+DECKER

- La cocotte en grès devient chaude. Lorsque l'appareil est en marche, toujours utiliser des gants de cuisine ou des poignées pour toucher les surfaces extérieures et intérieures de l'appareil.
- En cas de panne de courant, la mijoteuse s'arrêtera. Si l'incident est constaté rapidement, poursuivre la cuisson dès le rétablissement du courant. Si vous ignorez la durée de la panne, jeter les aliments.
- Durant les premières minutes d'utilisation, vous remarquerez peut-être de la fumée et une légère odeur. Cela est causé par l'huile probablement utilisée en cours de fabrication de l'appareil, et n'a aucune incidence sur la performance de la mijoteuse.
- Ne pas ajouter d'aliments froids si la cocotte en grès est chaude, et vice-versa.
- Le matériau de la cocotte n'est pas conçu pour résister à ces brusques changements de température.

UTILISATION DE LA MIJOTEUSE DE BLACK+DECKER

1. Ajouter les ingrédients dans la cocotte en grès et mettre le couvercle en verre.
2. Brancher l'appareil dans une prise de courant et tourner le commutateur à la température désirée.
   REMARQUE : *Ne pas utiliser le réglage « Warm » (réchaud) pour la cuisson.*
3. Régler une minuterie de cuisine au temps de cuisson, si désiré.
4. Lorsque le temps de cuisson est atteint, tourner le commutateur à la position « Warm » ou arrêter l'appareil. Ne pas laisser les aliments dans la cocotte à la position « Warm » plus de 4 heures.
5. Au moment de servir, mettre le commutateur en positon d'arrêt (OFF).
6. Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas et toujours permettre à la mijoteuse de refroidir complètement avant de la nettoyer.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

L'utilisateur ne peut remplacer aucune pièce de cet appareil. Confier la réparation à un technicien qualifié.

Nettoyage

IMPORTANT : *Ne pas immerger la base de cuisson dans l'eau ou dans d'autres liquides.*

1. Toujours débrancher l'appareil et le laisser refroidir complètement avant de le nettoyer.
2. Nettoyer la cocotte en grès et le couvercle en verre dans de l'eau tiède savonneuse. Si des aliments ont collé à la cocotte, la remplir d'eau tiède savonneuse et la laisser tremper avant de la nettoyer à l'aide d'un tampon à récurer non abrasif.

REMARQUE : *Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer pour ce produit.*

REMARQUE : *La cocotte en grès et le couvercle en verre peuvent aller au lave-vaisselle.*

3. Rincer et bien assécher.
4. Essuyer l'intérieur et l'extérieur de la base de cuisson avec un linge ou une éponge douce légèrement humide. Ne jamais utiliser de nettoyants ou de tampons à récurer abrasifs pour nettoyer la base de cuisson, car ils risquent d'endommager la surface.
5. Bien laisser sécher avant de ranger.

Rangement

S'assurer que l'appareil a bien séché. Ne jamais serrer le cordon fermement autour de l'appareil; l'enrouler lâchement. Placer le couvercle à l'envers peut contribuer à créer de l'espace.

ASTUCES ET CONSEILS UTILES

Conseils généraux :

- La cocotte en grès doit toujours être remplie à moitié ou aux trois quarts pour éviter que les aliments ne soient trop ou pas assez cuits.
  - Lorsque la cocotte est remplie à moitié, vérifier la cuisson entre 1 et 2 heures avant l'échéance du temps de cuisson.
  - Pour éviter les débordements, ne pas remplir la mijoteuse au-delà des ¾ de sa capacité.
- Toujours utiliser la mijoteuse avec son couvercle en place.
  - Ne pas retirer le couvercle au cours des 2 premières heures de la cuisson; cela permet à la température de s'élever avec efficacité.
  - Ouvrir le couvercle le moins fréquemment possible pour assurer une cuisson uniforme. Chaque fois que le couvercle est retiré, le temps de cuisson augmente de 15 à 20 minutes.
- Le plupart des recettes peuvent être préparées aux réglages HIGH (ÉLEVÉE) ou LOW (BASSE). Plusieurs des recettes indiquent le temps de cuisson pour les 2 réglages.

- Basse température (Low) : Souvent utilisée pour des temps de cuisson plus longs, de 8 à 10 heures, ou pour des coupes de viande moins tendres.
- Température élevée (High) : La cuisson à température élevée est comparable à celle dans une casserole couverte sur une cuisinière. À température élevée, les aliments cuisent en 50 % du temps requis à basse température. Des liquides additionnels peuvent être nécessaires, car les aliments peuvent bouillir à température élevée.
- Réchaud (Warm) : N'utiliser ce réglage que pour garder les aliments cuits à des températures acceptables; ne pas utiliser ce réglage pour cuire des aliments. Il n'est pas recommandé d'utiliser le réglage « Warm » pendant plus de 4 heures.

• Plusieurs recettes standards peuvent être converties pour la mijoteuse avec quelques conseils :
  - Des légumes comme les carottes, les pommes de terre, les navets et les betteraves exigent plus de temps à cuire que la plupart des viandes. Toujours placer ces légumes au fond de la cocotte et les couvrir de liquide.
  - L'ajout de lait, de yogourt ou de fromage doit être effectué au cours des 2 dernières heures de cuisson. Du lait évaporé peut être ajouté au début de la cuisson. Si possible, remplacer le lait frais ou le yogourt par des soupes condensées.
  - Le riz et les pâtes ne sont pas recommandés pour des temps de cuisson prolongés. Les cuire séparément, puis les ajouter dans la mijoteuse durant les 30 dernières minutes.
  - Les liquides en ébullition ne s'évaporent pas dans une mijoteuse comme ils le font en mode de cuisson ordinaire. Réduire la quantité de liquide prévue dans une recette non conçue pour une mijoteuse. La seule exception s'applique aux soupes.
• Les aliments découpés en morceaux de même taille cuiront plus rapidement et plus uniformément que les aliments entiers, comme les rôtis ou la volaille.
• Avant de servir, retirer l'excès de gras avec une tranche de pain, ou utiliser une cuiller pour écumer.
• Pour économiser du temps, remplir la cocotte la veille et réfrigérer. Il faudra peut-être ajouter du temps de cuisson, car les aliments et la cocotte seront froids.

Conseils liés aux ingrédients :

PRODUITS LAITIERS

• Les produits laitiers, particulièrement les produits faibles en gras, ont tendance à cailler s'ils sont cuits trop longtemps; les ajouter vers la fin du temps de cuisson.
• Du lait évaporé et des soupes condensées sont des substituts idéals pour le lait ou la crème.

SOUPES ET RAGOÛTS

• Comme il y a peu d'évaporation, les soupes et les ragoûts exigent moins de liquide qu'à l'ordinaire.
• S'ils sont trop épais, ajouter du liquide au cours de la dernière demi-heure de cuisson ou au moment de servir.
• Les soupes condensées et les bases sèches pour soupe ajoutent une saveur agréable et du corps aux sauces.

VIANDE

- Plus la viande est grasse, moins il est nécessaire d'ajouter de liquide. De plus, placer des tranches d'oignon épaisses sous les viandes grasses pour qu'elles restent au-dessus des jus de cuisson.
- Il n'est pas nécessaire de faire brunir la viande avant la cuisson à la mijoteuse; toutefois, faire brunir la viande légèrement revêtue de farine ajoute plus de corps et de saveur aux sauces. Cela s'applique aussi aux viandes hachées.
- S'assurer que le haut de la viande ne touche pas au couvercle.
- Les temps de cuisson varient selon la taille de la viande, les os et la coupe. De la viande non désossée prendra plus de temps à cuire. Des viandes maigres et la volaille cuisent plus rapidement.
- Des viandes mijotées dans des liquides acquièrent une excellente saveur très facilement.
- Utiliser le réglage « HIGH » pour des viandes tendres; utiliser le réglage « LOW » pour les coupes plus coriaces.
- Toujours faire dégeler entièrement les viandes avant de les cuire dans la mijoteuse.

LÉGUMES

- Placer les légumes comme les carottes, les pommes de terre, les navets et les betteraves tout au fond de la cocotte, et toujours les couvrir de liquide. Ces légumes prennent généralement plus de temps à cuire que la plupart des viandes.
- Les légumes cuisent facilement; ils acquièrent une meilleure saveur et ne se défont pas comme ils le feraient dans un four.

POISSON

- Le poisson cuit rapidement; l'ajouter pour les 15 dernières minutes.

ASSAISONNEMENTS

- Les herbes fraîches doivent être ajoutées à la fin du cycle de cuisson. Si elles cuisent trop longtemps, elles perdent de leur couleur et de leur saveur.
- Les herbes sèches cuisent bien dans la mijoteuse et peuvent être ajoutées au début. Elles peuvent devenir plus fortes avec le temps de cuisson; en mettre moins au début, puis en rajouter à la fin au besoin.
- Certaines épices et herbes sèches, comme la cannelle en bâtons, les feuilles de laurier et le poivre en grains entiers, peuvent devenir très fortes avec la cuisson; les utiliser avec modération.
- Le cas échéant, ne pas oublier d'enlever les feuilles de laurier avant de servir.
- Dans la mijoteuse, les herbes et les épices entières acquièrent une meilleure saveur que si elles sont hachées ou moulues.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Les aliments ne sont pas assez cuits	• Un mauvais réglage a été sélectionné. • Le courant a été interrompu. • Le couvercle a été mal placé sur la cocotte en grès. • La puissance électrique dans votre maison est légèrement différente. • Le couvercle a été retiré trop fréquemment durant la cuisson.	• S’assurer d’utiliser le réglage approprié à la recette. • En cas de doute sur la durée de la panne de courant, jeter les aliments. • S’assurer que le couvercle est bien installé sur la cocotte en grès. • Garder le couvercle fermé. Chaque fois que le couvercle est retiré, le temps de cuisson augmente de 15 à 20 minutes.
Les aliments sont trop cuits	• Votre recette favorite est différente pour l’utilisation de la mijoteuse. • Les mijoteuses ne cuisent pas exactement de la même façon; les réglages de cuisson peuvent être légèrement différents de ceux de mijoteuses que vous avez déjà utilisées.	• Après avoir utilisé les différents réglages de la mijoteuse, noter les écarts de temps de cuisson sur vos recettes favorites.
La viande est prête, mais les légumes ne sont pas assez cuits	• Les aliments n’ont pas été bien disposés dans la mijoteuse.	• Placer les légumes au fond et sur les côtés de la cocotte en grès. • Placer la viande au-dessus des légumes et au centre de la cocotte en grès.

Si une aide supplémentaire est nécessaire, s’il vous plaît contacter notre équipe de service à la clientèle au 1-800-231-9786.

RECETTES

SOUPE AUX LENTILLES

Portions : 8

Ingrédients :

- 115 g (¼ lb) de pancetta
- 230 g (8 oz) de saucisse fumée, découpée en bouchées
- 250 ml (1 tasse) d'oignon haché
- 2 grosses gousses d'ail, hachées
- 1,5 l (6 tasses) de bouillon de légumes ou d'eau
- 455 g (1 lb) de lentilles séchées, triées et rincées
- 1 boîte de 475 ml (16 oz) de pois chiches, rincés et égouttés
- 1 boîte de 430 ml (14,5 oz) de tomates en dés
- 375 ml (1½ tasses) de carottes hachées
- 250 ml (1 tasse) de céleri, coupé en tranches épaisses
- 5 ml (1 c. à thé) de thym séché
- 7,5 ml (1 ½ c. à thé) de sel
- 2,5 ml (½ c. à thé) de poivre noir
- 125 ml (½ tasse) de feuilles de céleri hachées

Directives :

Dans une poêle à frire, cuire la pancetta à feu moyen jusqu'à ce qu'elle soit dorée sur tous les côtés, en remuant souvent. Retirer à l'aide d'une cuillère à égoutter et réserver. Ajouter l'oignon et l'ail dans la poêle à frire et cuire jusqu'à ce que l'oignon soit tendre. Verser le mélange dans la cocotte en grès de la mijoteuse de Black+Decker. Ajouter la pancetta et les ingrédients restants, à l'exception des feuilles de céleri.

Couvrir et laisser mijoter à température élevée pendant 4 à 5 heures ou à basse température pendant 8 à 10 heures. jusqu'à ce que les lentilles soient très tendres. Ajouter les feuilles de céleri en remuant.

RÔTI DE PORC AUX CERISES AIGRES

Portions : 12

Ingrédients :

- 1,8 kg (4 lb) de rôti de longe de porc non désossé
- 15 ml (1 c. à table) d'huile d'olive
- 5 ml (1 c. à thé) de sel
- 2,5 ml (½ c. à thé) de poivre assaisonné
- 750 ml (3 tasses) de cerises aigres dénoyautées
- 250 ml (1 tasse) de jus de pomme
- 125 ml (½ tasse) d'eau
- 30 ml (2 c. à table) de cassonade
- 30 ml (2 c. à table) de pâte de tomates
- 2 grosses gousses d'ail, hachées
- 5 ml (1 c. à thé) d'origan

Directives :

Dans une poêle à frire, faire revenir le porc sur tous les côtés dans l'huile d'olive. Saler et poivrer la viande.

Disposer le porc dans la cocotte en grès de la mijoteuse de Black & Decker, face grasse vers le haut.

Dans une grande tasse à mesurer ou un bol, combiner le reste des ingrédients et mélanger. Verser sur le porc. Couvrir et laisser mijoter à température élevée pendant 4 heures ou à basse température pendant 6 heures, jusqu'à ce que le porc soit tendre.

BŒUF BRAISÉ

Portions : 8 to 10

Ingrédients :

- 6 carottes moyennes, coupées en morceaux de 6 cm (2 ½ po), soit environ 500 ml (2 tasses)
- 4 pommes de terre moyennes, coupées en quartiers
- 1 sac de 500 g (20 oz) de petits oignons blancs congelés
- 4 grosses gousses d'ail, hachées
- 1,8 kg (4 lb) de rôti de ronde désossé
- 2,5 ml (½ c. à thé) de sel
- 1 ml (¼ c. à thé) de poivre moulu grossièrement
- 1 enveloppe de mélange de soupe à l'oignon et au bœuf
- 250 ml (1 tasse) de bouillon de bœuf
- 7,5 ml (1 ½ c. à thé) d'herbes de Provence
- 2,5 ml (½ c. à thé) de thym séché

Directives :

Disposer la moitié des légumes au fond de la cocotte en grès de la mijoteuse de Black+Decker. Saler et poivrer le bœuf. Disposer le rôti sur les légumes.

Ajouter les légumes restants. Les répartir autour du rôti.

Dans une tasse à mesurer ou un bol, combiner les ingrédients restants et bien remuer. Verser sur le bœuf. Mettre le couvercle en verre.

Laisser mijoter à basse température pendant 6 heures, jusqu'à ce que le bœuf soit tendre.

SANDWICHES DE PORC EFFILOCHÉ

Portions : 12

Ingrédients :

- 2 gros oignons Vidalia, tranchés
- 1,5 kg (3,5 lb) de soc ou de longe de porc frais
- 2,5 ml (½ c. à thé) de sel
- 1 ml (¼ c. à thé) de poivre noir moulu grossièrement
- 250 ml (1 tasse) de sauce barbecue
- 250 ml (1 tasse) de bouillon de bœuf
- 60 ml (¼ tasse) de miel
- 60 ml (¼ tasse) de jus de lime frais
- 60 ml (¼ tasse) de moutarde brune épicée
- 30 ml (2 c. à table) de pâte de tomates
- Pains à hamburgers
- Salade de chou

Directives :

Disposer les oignons dans le fond de la cocotte en grès de la mijoteuse de Black+Decker.

Saler et poivrer le porc et le placer sur les oignons (face grasse vers le haut).

Dans une grande tasse à mesurer ou un bol, combiner le reste des ingrédients et mélanger. Verser sur le porc. Couvrir et laisser mijoter à température élevée pendant 5 heures ou jusqu'à ce que le porc s'effiloche facilement à l'aide d'une fourchette.

Placer le porc sur une planche à découper et le laisser reposer pendant 5 minutes. À l'aide de deux fourchettes, effilocher le porc. Remettre la viande dans la mijoteuse.

Servir chaud et couvert de salade de chou dans des petits pains.

BOUTS DE CÔTE DE BŒUF

Portions : 6 à 8

Ingrédients :

- 1,4 kg (3 lb) de bouts de côte de bœuf non désossés
- 10 ml (2 c. à thé) de sel
- 2,5 ml (½ c. à thé) de poivre noir moulu grossièrement
- 30 ml (2 c. à table) d'huile d'olive
- 500 ml (2 tasses) de carottes, coupées en morceaux de 5 cm (2 po)
- 500 ml (2 tasses) de céleri tranché
- 250 ml (1 tasse) d'oignon haché grossièrement
- 2 grosses gousses d'ail, hachées
- 1 boîte de 430 ml (14,5 oz) de tomates en dés
- 60 ml (¼ tasse) de vinaigre balsamique
- 30 ml (2 c. à table) de pâte de tomates
- 1 feuille de laurier

Directives :

Saler et poivrer les bouts de côte. Dans une poêle à frire, faire revenir les côtes à feu moyen (environ 3 minutes de chaque côté). Placer dans la cocotte en grès de la mijoteuse de Black+Decker. Garnir avec les légumes.

Combiner les ingrédients restants et verser sur la viande et les légumes.

Couvrir et laisser mijoter à température élevée pendant 5 à 6 heures ou à basse température pendant 6 à 8 heures, jusqu'à ce que le bœuf soit tendre. Avant de servir, retirer la feuille de laurier.

LASAGNE AUX LÉGUMES À LA MIJOTEUSE

Il n'est pas nécessaire de cuire les pâtes pour cette recette. Elles s'attendriront lorsque mijotées dans la sauce.

Portions : 8

Ingrédients :

30 ml (2 c. à table) d'huile
250 ml (1 tasse) de courgettes tranchées
250 ml (1 tasse) de courges d'été jaune tranchées
228 g (½ lb) de champignons frais tranchés
125 ml (½ tasse) d'oignon haché
1 pot de 710 ml (24 oz) de sauce à spaghetti
1 contenant de 425 g (15 oz) de fromage ricotta
1 œuf
1 emballage de 227 g (8 oz) de fromage mozzarella râpé
125 ml (1/2 tasse) de parmesan râpé, divisé
8 plaques de pâte de lasagne non cuites

Directives :

Dans une grande poêle à frire, faire chauffer l'huile à feu moyen. Ajouter les courges, les champignons et les oignons, puis cuire et remuer pendant 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Ajouter les légumes à la sauce en mélangeant.

Mélanger le fromage ricotta, l'œuf, le mozzarella et 60 ml (¼ tasse) de fromage Parmesan.

Pour assembler le plat, disposer la moitié du mélange de légumes dans le fond de la mijoteuse. Couvrir de la moitié des pâtes (en les brisant à la bonne taille) et la moitié du mélange de fromage. Répéter pour la deuxième rangée.

Couvrir et laisser mijoter à température élevée pendant 2 à 3 heures ou à basse température pendant 4 à 5 heures, ou jusqu'à ce que le liquide soit absorbé et que la lasagne soit chaude.

Éteindre la mijoteuse et laisser reposer pendant 10 minutes.

Avant de servir, saupoudrer le reste du fromage Parmesan.

INFORMATION SUR LA GARANTIE

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. Ne pas retourner le produit où il a été acheté. Ne pas poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

Garantie Limitée De Deux Ans
(Valable seulement aux États-Unis et au Canada)

Quelle est la couverture?

- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société. Applica se limite au prix d'achat du produit.

Quelle est la durée?

- Deux année(s) à compter de la date d'achat initiale, avec une preuve d'achat.

Quelle aide offrons nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Comment se prévaut-on du service?

- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au www.prodprotect.com/applica, ou composer sans frais le **1-800 231-9786**, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au **1-800 738-0245.**

Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?

- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

Quelles lois régissent la garantie?

- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

PÓLIZA DE GARANTÍA

(Válida sólo para México)

DURACIÓN

Rayovac de México SA de CV garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.

¿Qué cubre esta garantía?

- Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.
- Requisitos para hacer válida la garantía
- Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

¿Donde hago válida la garantía?

- Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

Procedimiento para hacer válida la garantía

Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.

Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

A) Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.

B) No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.

C) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Rayovac de México SA de CV.

Nota: Usted podra encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicios autorizados. Esta garantía incluyen los gastos de transportación que se deriven de sus cumplimiento dentro de sus red de servicio.

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado.

Argentina
Servicio Técnico
Monroe 3351
CABA Argentina
Tel: 0800 – 444 - 7296
servicios@rayovac.com.ar

Chile
SERVICIO DE MAQUINAS Y HERRAMIENTAS LTDA.
Portugal Nº 644
Santiago – Chile
Fonos: 02-6355208 / 02-6341169
Email: servicio@spectrumbrands.cl
Call center: 800-171-051

Colombia
Rayovac Varta S.A
Carrera 17 Número 89-40
Línea gratuita nacional
Tel. 018000510012

Costa Rica
Aplicaciones Electromecanicas
Calle 22 y 24 en Avenida 3 BLV de la torre Mercedes Benz
200 mts norte y 50 mts este
San José, Costa Rica
Tel. (506) 2257-5716

Ecuador
Servicio Master
Dirección: Capitán Rafael Ramos OE 1-85 y Galo plaza lasso.
Tel (593) 2281-3882 / 2240-9870

El Salvador
Sedeblack
Calle San Antonio Abad, Colonia Lisboa No 2936
San Salvador, Depto. de San Salvador
Tel. (503) 2284-8374

Guatemala
Kinal
17 avenida 26-75, zona 11 Centro comercial Novicentro,
Local 37 - Ciudad
Guatemala
Tel. (502)-2476-7367

Honduras
Serviteca
San Pedro Sula, B Los Andes, 2 calle -entre 11-12 Avenida
Honduras
Tel. (504) 2550-1074

México
Articulo 123 # 95 Local 109 y 112
Col. Centro, Cuauhtemoc,
México, D.F.
Tel. 01 800 714 2503

Nicaragua
LRM ELECTRONICA
Managua - Sinsa Altamira 1.5 kilómetros al norte
Nicaragua
Tel. (505) 2270-2684

Panamá
Supermarcas
Centro comercial El dorado, Plaza Dorado, Local 2.
Panama
Tel. (507) 392-6231

Perú
Servicio Central Fast Service
Av. Angamos Este 2431
San Borja, Lima Perú
Tel. (511) 2251 388

Puerto Rico
Buckeye Service
Jesús P. Piñero #1013
Puerto Nuevo, SJ PR 00920
Tel.: (787) 782-6175

Republica Dominicana
Prolongación Av. Rómulo Betancourt
Zona Industrial de Herrera
Santo Domingo, República Dominicana
Tel.: (809) 530-5409

Venezuela
Inversiones BDR CA
Av. Casanova C.C.
City Market Nivel Plaza Local 153
Diagonal Hotel Melia,
Caracas.
Tel. (582) 324-0969

www.applicaservice.com
servicio@applicamail.com

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

Código de fecha / Date Code / Le code de date:

Comercializado por:
Rayovac de México S.A de C.V
Autopista México Querétaro
No 3069-C Oficina 004
Colonia San Andrés Atenco, Tlalnepantla
Estado de México, C.P. 54040
Mexico.
Tel: (55) 5831 – 7070
Servicio y Reparación
Art. 123 No. 95
Col. Centro, C.P. 06050
Deleg. Cuauhtemoc
Servicio al Consumidor,

Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 714 2503
Importado por / Imported by:
RAYOVAC ARGENTINA S.R.L.
Humboldt 2495 Piso# 3
(C1425FUG) C.A.B.A. Argentina.
C.U.I.T No. 30-70706168-1
Importado por / Imported by:
Rayovac de México S.A de C.V
Autopista México Querétaro
No 3069-C Oficina 004
Colonia San Andrés Atenco, Tlalnepantla
Estado de México, C.P. 54040
Mexico.

Tel: (55) 5831-7070
Para atención de garantía marque:
01 (800) 714 2503

Made and printed in People's Republic of China

Fabricado e Impreso en la República Popular de China

Fabriqué et Imprimé en République populaire de Chine.

T22-5001824

BLACK+DECKER™

www.BlackAndDeckerAppliances.com



11846-00